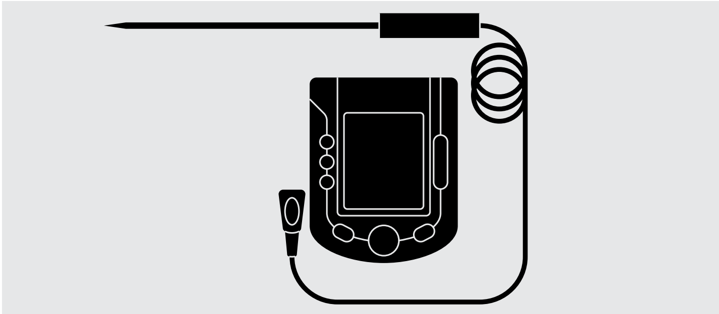


DUAL SENSOR THERMOMETER / TIMER 293A25

DIRECTIONS FOR USE: GOURMET CHECK



1. INSTALLING THE BATTERY

Open the battery cover on the back of the unit. Insert one AAA battery according to the polarity marks inside the battery compartment. Close the battery cover tightly.

2. INSERTING THE SENSOR

To avoid the cable being squashed by the lid, feed the cable with the sensor through a hole in the lid. Next, insert the sensor plug into the socket on the side of the unit. Please also refer to section 9.

3. TURNING ON THE UNIT

Press & hold the «ALERT» button for two seconds to turn the unit on/off. When the unit is turned on the LCD will display:

ACTUAL OVEN:
Displays «---». Indicates the measured temperature after three seconds.
Set oven: 122° F (50° C) or last set memory.

ACTUAL FOOD:
Displays «---». Indicates the measured temperature after three seconds.
Set Food: 122° F (50° C) or last set memory.

Activating the audio alarm
Press the «ALERT» button to activate the audio alarm. «FOOD» (( )) appears on the display.

4. SWITCHING BETWEEN FAHRENHEIT AND CELSIUS

Press the «° C /° F» button to select temperature readings in Celsius or Fahrenheit.
Temperature range (displayed):
Actual oven: 32° F – 523° F / 0° C – 250° C
Set oven: 32° F – 523° F / 0° C – 250° C
Actual food: 32° F – 523° F / 0° C – 250° C
Set food: 32° F – 523° F / 0° C – 250° C
Note: if the temperature exceeds 250° C on the display appears „HH".
The temperature of the barbecue is too high and must be reduced.

5. SETTING THE FOOD TEMPERATURE

1. Press the «SET FOOD» button to advance the set temperature by 1° C / 1° F.
2. The temperature range which is displayed is 86° F – 523° F /30° C – 250° C
3. If the actual food temperature exceeds the set temperature, the unit will beep and the actual food temp display (digit + alert icon) will blink continuously.
4. Press any button once to temporarily stop the beeping and the blinking. (The blinking continues for as long as the actual food temperature remains higher than the set temperature).
5. If the actual food temperature is still higher than the set temp after two minutes, the alarm is re-activated.

ALARM PRIORITY
TIMER ▪ FOOD ▪ OVEN ▪ OVERTIMEE
OVEN: 1x beep (per second) / FOOD: 2x beep (per second)
TIMER: 3x beep (per second) / OVERTIME: 4x beep (per second)

6. SETTING THE OVEN TEMPERATURE

1. Press the «SET OVEN» button to advance the set temperature by 1° C / 1° F.
2. The temperature range which is displayed is 86° F – 523° F / 30° C – 250° C
3. If the actual oven temperature exceeds the set temperature, the unit will beep for 20 seconds (1 beep per second) and the actual oven temperature display (digit + alert icon) will blink continuously.
4. Press any button once to stop the beeping and the blinking. (The blinking continues for as long as the actual food temperature remains higher than the set temperature).
5. If the actual oven temperature is still higher than the set temperature after two minutes, the alarm is re-activated.

7. SETTING THE COUNTDOWN TIMER

1. Press the «OVEN / TIMER» button to select the timer display (default 0:00:00).
2. Set the timer by pressing the «HOUR» and «MIN» buttons (for example 1 hr 30 min). The «▼» icon appears and is continuously illuminated.
3. Press the «START / STOP» button to start the timer. The «▼» icon will blink every second.
4. Press the «START / STOP» button to stop the timer.
5. When the timer is paused, press the «HOUR» and «MIN» buttons to readjust the time before pressing the «START / STOP» button to re-start the countdown timer from the newly set time.
6. When the timer reaches 0:00:00, it beeps (three beeps per second) for 20 seconds and the numbers blink continuously. The «▲▼» icon blinks and the overtime timer starts.
7. When the overtime timer is paused, press the «HOUR» and «MIN» buttons to readjust the time. Press the «START / STOP» button to re-start the overtime timer from the newly set time.
8. When the overtime timer reaches the upper limit of 9:59:59, the numbers will reset to show 0:00:00, a warning beep will sound (4 beeps per second) for 20 seconds and the display will blink.
9. After 20 seconds, the timer will revert to (0:00:00) on the display without the «▲▼» icon.
10. Press the «SET OVEN / HOUR» and «MIN» buttons at the same time to reset / zero the time (0:00:00).

8. COUNTING UP

1. Press the «OVEN / TIMER» button to enter timer mode.
2. Press the «SET OVEN / HOUR» and «MIN» buttons at the same time to reset/zero the time (0:00:00).
3. Press the «START / STOP» button to start or stop the count-up timer. The «▲» icon blinks every second.

9. POSITIONING THE THERMOMETER DURING USE

Use with barbecues / For gas barbecues:

- First, turn on the gas barbecue.
- The electronic unit must not be placed in/on the barbecue.
- Feed the cable with the sensor through one of the three holes in the lid and insert the sensor plug into the socket on the side of the GOURMET CHECK.
- Programme the GOURMET CHECK as required.
- Insert the sensor into the food.
- Close the lid.
- Do not attach the GOURMET CHECK to either the barbecue lid/cover or the control panel.
- Do not place the GOURMET CHECK on the control panel whilst the barbecue is in use.
- Only touch the sensor or the cable with heat resistant gloves.
- This device can be sensitive to electrostatic charge, which can lead to malfunctions.

For charcoal barbecues:

- Start up the charcoal barbecue as normal.
- The electronic unit must not be placed in/on the barbecue.
- For barbecues without side shelves, we recommend using the removable OUTDOOR**CHEF** side shelves or placing a table near to the charcoal barbecue.
- Insert the sensor plug into the socket on the side of the GOURMET CHECK.
- Programme the GOURMET CHECK as required.
- Insert the sensor into the food.
- Close the lid. Position the cable so that it will not be damaged.


Do not fasten the electronic unit on to the barbecue hood or the control panel.

Use with ovens:

- The electronic unit must not be placed in the oven. The sensor's cable is secured by the oven door.
- Ensure the sensor plug at the other end of the cable is firmly plugged into the thermometer.
- If drops of water or vapours get into the plug via the opening in the thermometer, this will result in a faulty contact and an incorrect temperature reading. Always dry the sensor plug with a cloth before plugging it into the thermometer.
- When the food is ready, remove the metal probe from the meat with a heat resistant glove.


Do not touch the probe/cable with your bare hands

10. CLEANING

Wash the cable and the sensor after every use by wiping them with a damp cloth and washing up liquid. Rinse with a fresh damp cloth and then dry.
If the probe sensor has turned brown, we recommend using a standard wire wool pad.


Do not wash the electronic unit, the sensor or the plug in running water or place them in water at all. This could cause the device to stop working completely.

11. CAUTIONS

- Becareful not to sever or damage the cable or probe.
- Do not expose the probe or cable to direct flames.
- Always wear a heat resistant glove when handling the metal probe or cable during or just after cooking. Do not touch it with your bare hands.
- Keep the metal probe and cable out of reach of children.
- Never leave the device in direct sunlight.
- Do not use the device in the microwave.
- The above content is subject to change without prior notice.
- The displays printed in this manual may differ from the actual displays due to printing restrictions.
- The manufacturer and its suppliers do not accept any liability towards you or any other person in relation to damage expenses, lost profits or any other claims that arise from using this product.
- Read the directions for use before using your GOURMET CHECK for the first time

12. SPECIFICATION

Temperature range: 32° F – 523° F / 0° C – 250° C
Thermometer timer unit batteries: DC 1.5 V size AAA x 1


This device can be sensitive to electrostatic charge, which can lead to malfunctions.



DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
8052 Zürich-Switzerland

OUTDOORCHEF.COM

CORE TEMPERATURE

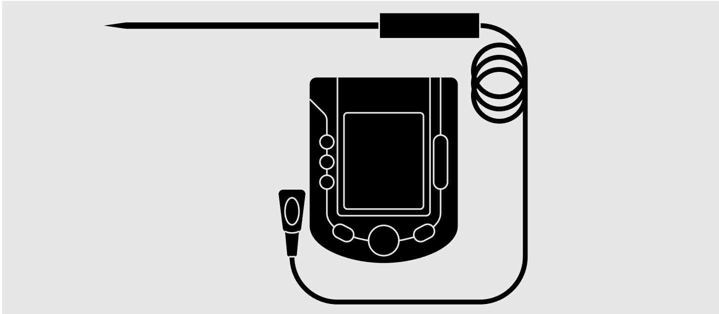
Beef	**Optimal**	**Rare**
Roast beef / Entrecôte / T-bone steak	54 - 57° C	40 - 44° C
Rib eye / Sirloin	58 - 62° C	
Veal		
Fillet medallions / Rump	57 - 62° C	37 - 40° C
Veal cutlets	58 - 64° C	
Spare ribs	86 - 90° C	
Pork		
Fillet / Loin	58 - 62° C / 64° C	
Boston butt	70 - 75° C	
Spare ribs	80 - 85° C	
Lamb		
Tenderloin	48 - 55° C	
Leg	58 - 64° C	
Chicken, all cuts	at least 70° C	

For further details on internal temperatures, please contact your butcher.



DUAL-SENSOR-THERMOMETER / TIMER 293A25

BEDIENUNGSANLEITUNG: GOURMET CHECK



1. BATTERIE EINLEGEN

Öffnen Sie das Batteriefach an der Rückseite des Geräts. Legen Sie eine AAA-Batterie entsprechend der Polaritätsmarkierungen im Batteriefach ein. Schliessen Sie das Batteriefach wieder.

2. SENSOR ANSCHLIESSEN

Stecken Sie den Stecker des Sensors in die dafür vorgesehene Buchse an der Seite des Geräts. Führen Sie das Kabel mit dem Sensor durch eines der Löcher im Deckel, dadurch verhindern Sie, dass das Kabel durch den Deckel gequetscht wird. Dann führen Sie den Stecker in die dafür vorgesehene Buchse an der Seite des Gerätes ein. Siehe auch Punkt 9

3. GERÄT EINSCHALTEN

Drücken Sie die Taste «ALERT» für 2 Sekunden, um das Gerät ein- oder auszuschalten. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, erscheint folgende Anzeige auf dem LCD:

ACTUAL OVEN:
Zeigt «---», nach 3 Sekunden wird die gemessene Temperatur des Ofens angezeigt.
Set oven: 122° F (50° C) oder den zuletzt eingestellten Wert für den Ofen.

ACTUAL FOOD:
Zeigt «---», nach 3 Sekunden wird die gemessene Temperatur des Lebensmittels angezeigt.
Set Food: 122° F (50° C) oder den zuletzt eingestellten Wert für des Lebensmittels.

Alarmton aktivieren
Die Taste «ALERT» (kurz gedrückt) dient auch dazu, den Alarmton zu aktivieren.
Im Display «FOOD» erscheint das Zeichen (()).

4. UMSCHALTEN ZWISCHEN FAHRENHEIT- UND CELSIUS-ANZEIGE

Drücken Sie die Taste «° C /° F», um zwischen der Anzeige in Celsius oder Fahrenheit zu wechseln.
Temperaturbereich (wird angezeigt):
Actual oven: 32° F – 523° F / 0° C – 250° C
Set oven: 32° F – 523° F / 0° C – 250° C
Actual food: 32° F – 523° F / 0° C – 250° C
Set food: 32° F – 523° F / 0° C – 250° C
Achtung: übersteigt die Temperatur 250° C erscheint auf dem Display "HH".
Die Temperatur des Grills ist zu hoch und muss reduziert werden.

5. LEBENSMITTELTEMPERATUR EINSTELLEN

1. Drücken Sie die Taste «SET FOOD», um die eingestellte Temperatur um 1° F / 1° C zu erhöhen.
2. Der Temperaturbereich, die angezeigt wird, beträgt 86° F – 523° F / 30° C – 250° C.
3. Wenn die gemessene Lebensmitteltemperatur die eingestellte Temperatur übersteigt, piept das Gerät, die Anzeige für die gemessene Lebensmitteltemperatur (Zahl und Alarmsymbol) blinkt kontinuierlich.
4. Das Piepen und Blinken kann durch Druck einer beliebigen Taste zeitweilig unterbrochen werden. (Das Blinken dauert so lange an, wie die gemessene Lebensmitteltemperatur höher ist als die eingestellte Temperatur).
5. Falls die gemessene Lebensmitteltemperatur nach 2 Minuten immer noch höher ist als die eingestellte Temperatur, wird der Alarm erneut ausgelöst.

Alarm-Priorität
TIMER • FOOD • OVEN • OVERTIME
OVEN: 1x Piepen pro Sekunde / FOOD: 2x Piepen pro Sekunde
TIMER: 3x Piepen pro Sekunde / OVERTIME: 4x Piepen pro Sekunde

6. OFENTEMPERATUR EINSTELLEN

1. Drücken Sie die Taste «SET OVEN», um die eingestellte Temperatur um 1° F / 1° C zu erhöhen.
2. Der Temperaturbereich, die angezeigt wird, beträgt 86° F – 523° F /30° C – 250° C
3. Wenn die gemessene Ofentemperatur die eingestellte Temperatur übersteigt, piept das Gerät für 20 Sekunden (1x Piepen pro Sekunde), die Anzeige für die gemessene Ofentemperatur (Zahl und Alarmsymbol) blinkt kontinuierlich.
4. Das Piepen und Blinken kann durch Druck einer beliebigen Taste zeitweilig unterbrochen werden. Das Blinken dauert so lange an, wie die gemessene Ofentemperatur höher ist als die eingestellte Temperatur.
5. Falls die gemessene Ofentemperatur nach 2 Minuten immer noch höher ist als die eingestellte Temperatur, wird der Alarm erneut ausgelöst.

7. TIMER EINSTELLEN

1. Drücken Sie die Taste «OVEN / TIMER», um den Timer anzuzeigen (standardmässig 0:00:00).
2. Stellen Sie den Timer durch Drücken der Tasten «HOUR» und «MIN» ein (Beispiel: 1 Stunde, 30 Minuten). Das «▼»-Symbol erscheint und leuchtet kontinuierlich.
3. Drücken Sie die Taste «START / STOP», um den Countdown zu starten. Das«▼»-Symbol blinkt einmal pro Sekunde.
4. Drücken Sie die Taste «START / STOP» erneut, um den Countdown zu stoppen
5. Wenn der Countdown unterbrochen wird, drücken Sie die Tasten «HOUR» und «MIN», um den Timer neu einzustellen, ehe Sie die Taste «START / STOP» drücken, um den Countdown mit der neu eingestellten Zeit wieder zu starten.
6. Wenn der Timer bis 0:00:00 heruntergezählt hat, piept er 20 Sekunden (3x pro Sekunde), die Zahlen blinken kontinuierlich. Das «▲▼»-Symbol blinkt, der Overtime-Countup beginnt.
7. Wenn der Overtime-Countup unterbrochen wird, drücken Sie die Tasten «HOUR» und «MIN», um die Uhrzeit anzupassen. Drücken Sie die Taste «START / STOP», um den Countup mit der neu eingestellten Zeit wieder zu starten.
8. Wenn der Overtime-Countup die Obergrenze (9:59:59) erreicht hat, werden die Zahlen wieder auf 0:00:00 gesetzt. Es ertönt für 20 Sekunden ein Warnsignal (4x Piepen pro Sekunde), die Anzeige blinkt.
9. Nach 20 Sekunden zeigt der Timer wieder 0:00:00 an, ohne die «▲▼»-Symbole anzuzeigen.
10. Drücken Sie die Tasten «HOUR» und «MIN» gleichzeitig, um die Zeit auf 0:00:00 zurückzusetzen.

8. ZEITMESSER

1. Drücken Sie die Taste «OVEN / TIMER», um den Timer-Modus zu aktivieren.
2. Drücken Sie die Tasten «HOUR» und «MIN» gleichzeitig, um die Zeit auf 0:00:00 zurückzusetzen.
3. Drücken Sie die Taste «START / STOP», um den Countup zu starten oder zu stoppen. Das «▲ »-Symbol blinkt 1x pro Sekunde.

9. HANDHABUNG DES THERMOMETERS GOURMET-CHECK

Einsatz auf dem Grill / Beim Gasgrill:
- Zuerst den Gasgrill in Betrieb nehmen.
- Die Elektronikeinheit muss ausserhalb des Grills platziert werden.
- Das Kabel mit der Sonde durch eines der drei Löcher im Deckel führen und den Stecker des Sensors in die dafür vorgesehene Buchse an der Seite des GOURMET CHECK einstecken.
- GOURMET CHECK programmieren wie gewünscht.
- Den Sensor in das Grillgut stecken.
- Deckel schliessen
- Befestigen Sie den GOURMET CHECK weder an der Grill-Kugel/-Haube noch am Bedienungspanel.
- Legen Sie den GOURMET CHECK beim in Betrieb nehmen des Grills nicht auf das Bedienungspanel.
- Berühren Sie den Messfühler oder das Kabel nur mit hitzebeständigen Handschuhen.
- Dieses Gerät kann empfindlich gegenüber elektrostatischen Aufladungen reagieren, die ihrerseits zu Fehlfunktionen führen können.

Beim Holzkohlegrill:
- Nehmen Sie den Holzkohlegrill wie gewohnt in Betrieb.
- Die Elektronikeinheit muss ausserhalb des Grills platziert werden.
- Bei Grills ohne Seitenablagen empfehlen wir das abnehmbare Seitentablar von OUTDOOR**CHEF** oder stellen Sie einen Tisch in die Nähe des Holzkohlegrills.
- Den Stecker des Sensors in die dafür vorgesehene Buchse an der Seite des Gourmet Check einstecken.
- GOURMET CHECK programmieren wie gewünscht.
- Den Sensor in das Grillgut stecken.
- Deckel schliessen. Das Kabel wird so fixiert, ohne, dass es beschädigt wird.


Befestigen Sie die Elektronikeinheit weder an der Grill-Kugel / -Haube noch am Bedienungspanel.

Einsatz im Backofen:
- Die Elektronikeinheit muss ausserhalb des Backofens platziert werden. Das Kabel des Messfühlers wird durch die Backofentür fixiert.
- Achten Sie darauf, dass der Klinkenstecker des Sensors fest in die Klinkenkupplung des Thermometers eingesteckt ist.
- Falls Wasser oder Dampf in die Klinkenkupplung eindringt, kann dies den Kontakt verschlechtern und zu fehlerhaften Temperaturanzeigen führen. Trocknen Sie den Stecker des Sensors jedes Mal mit einem Tuch ab, ehe Sie den Sensor an das Thermometer anschliessen.
- Wenn der Braten fertig ist, ziehen Sie den metallenen Messfühler mit einem hitzebeständigen Handschuh aus dem Fleisch.


Berühren Sie den Messfühler oder das Kabel nur mit einem Hitzebeständigen Handschuh

10. REINIGUNG

Nach jedem Gebrauch muss das Kabel und der Sensor gereinigt werden. Dazu nehmen Sie ein feuchtes Tuch mit etwas Spülmittel und reiben Sie den Schmutz weg. Nachreiben mit einem frischen feuchten Tuch sowie nachtrocknen. Falls der Sensor mit der Lanze sich bräunlich verfärbt hat, empfehlen wir ein handelsübliches Stahlwollepad zu verwenden.


Weder die Elektronikeinheit noch der Sensor mit dem Stecker dürfen unter fliessendem Wasser gewaschen oder gar ins Wasser gelegt werden. Dies könnte ein Komplettausfall des Gerätes zur Folge haben.

11. VORSICHTSMASSNAHMEN

- Seien Sie vorsichtig, damit Kabel oder Messfühler nicht beschädigt werden.
- Setzen Sie den Messfühler niemals direkten Flammen aus.
- Halten Sie den metallenen Messfühler und das Kabel von Kindern fern.
- Setzen Sie die Geräte nie länger und direkter Sonneneinstrahlung aus
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Mikrowelle
- Änderungen der hier gegebenen Informationen vorbehalten.
- Die in dieser Bedienungsanleitung abgedruckten Anzeigen können sich aufgrund von Beschränkungen der Drucktechnik von den tatsächlichen Anzeigen unterscheiden.
- Der Hersteller und dessen Lieferanten übernehmen keinerlei Verantwortung für eventuelle Schadensersatzforderungen für Schäden, Verluste oder sonstige Forderungen, die aufgrund der Verwendung dieses Produkts entstehen.
- Lesen Sie stets die Bedienungsanleitung durch bevor Sie Ihren GOURMET CHECK benutzen

12. TECHNISCHE DATEN

Temperaturbereich: 32° F – 523° F / 0° C – 250° C
Batterien Thermometer / Timer-Einheit: 1x 1.5 V AAA


Dieses Gerät kann empfindlich gegenüber elektrostatischen Aufladungen reagieren, die ihrerseits zu Fehlfunktionen führen können.

KERNTEMPERATUREN

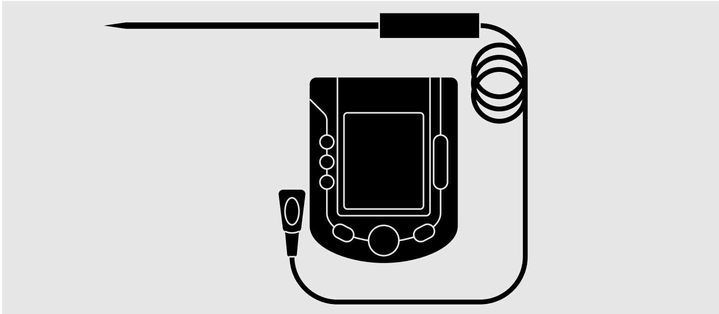
Rindfleisch	**optimal**	**eher blutig**
Roastbeef / Entrecôte / T-Bonesteak	54 - 57° C	40 - 44° C
Hohrücken / Rostbraten	58 - 62° C	
Kalbfleisch		
Huftfilet / Schlussbratenstück	57 - 62° C	37 - 40° C
Kalbskotelette	58 - 64° C	
Spareribs	86 - 90° C	
Schweinefleisch		
Filet / Nierstück	58 - 62° C / 64° C	
Hals / Schopfbraten	70 - 75° C	
Spareribs	80 - 85° C	
Lamm		
Rückenfilet	48 - 55° C	
Gigot / Lammkeule	58 - 64° C	
Huhn, alle Stücke	mindestens 70° C	

Für detaillierte Auskünfte zu den Kerntemperaturen wenden Sie sich an Ihren Metzger.



THERMOMÈTRE ET MINUTERIE DOUBLE FONCTION 293A25

MODE D'EMPLOI: GOURMET CHECK



1. POUR INSTALLER LA BATTERIE

Ouvrir le compartiment de la batterie au dos de l'appareil. Insérer une batterie AAA en respectant la polarité indiquée à l'intérieur du compartiment. Refermer correctement le couvercle du compartiment.

2. RACCORDER LA SONDE

Passer le câble avec la sonde thermique dans l'un des trous du couvercle. Vous évitez ainsi tout pincement pouvant détériorer le câble. Brancher ensuite la fiche de la sonde dans la prise, sur le côté de l'appareil-mesureur. Voir le point n° 9.

3. POUR DÉMARRER L'APPAREIL

Pour allumer ou éteindre l'appareil, appuyer sur la touche «ALERT» durant deux secondes. Si l'appareil est allumé, l'écran d'affichage LCD indiquera:

ACTUAL OVEN:
Indication de l'écran «---», affiche après 3 secondes la température du four.
Set oven: 122° F (50° C) ou bien la dernière température enregistrée pour le four.

ACTUAL FOOD:
Indication de l'écran «---», affiche après 3 secondes la température mesurée dans l'aliment dans le four.
Set food: 122° F (50° C) ou bien la dernière température enregistrée pour l'aliment dans le four.

Pour activer l'alarme sonore
Un appui bref sur la touche «ALERT» sert aussi à activer l'alarme sonore.
Sur l'écran «FOOD» apparaît le signe (( )).

4. ALTERNER ENTRE UNE TEMPÉRATURE AFFICHÉE EN DEGRÉS CELSIUS OU EN DEGRÉS FAHRENHEIT

Appuyer sur la touche «° C /° F» pour alterner entre un affichage Celsius et un affichage Fahrenheit.
Plages de températures (afficher):
Température du four (actual oven): 32° F – 523° F / 0° C – 250° C
Réglage du four (Set oven): 86° F – 523° F / 0° C – 250° C
Température de la nourriture (actual food): 32° F – 523° F / 0° C – 250° C
Réglage température nourriture (Set food): 86° F – 523° F / 0° C – 250° C
Remarque: si la température dépasse 250° C, l'écran affiche «HH».
La température de la grille est trop élevée et doit être réduite.

5. RÉGLER LA TEMPÉRATURE DE LA NOURRITURE

1. Appuyer sur la touche «SET FOOD» pour faire augmenter la température degré par degré (1° C / 1° F).
2. La plage de températures qui est affichée se situe entre 86° Fet 523° F et 30° C – 250° C
3. Lorsque la température réelle de la nourriture dépasse la température enregistrée, l'appareil émettra un bip sonore et affichera la température mesurée (affichage + icône d'alarme) qui clignotera en continu.
4. Appuyer une fois sur n'importe quelle touche pour stopper le bip sonore et le clignotement. (Le clignotement se poursuit aussi longtemps que la température réelle de la nourriture dépasse la température enregistrée).
5. Si la température réelle de la nourriture continue à dépasser la température enregis trée après deux minutes, l'alarme est à nouveau déclenchée.

PRIORITÉ D'ALARME
TIMER ▪ FOOD ▪ OVEN ▪ OVERTIME
OVEN (four): 1x Bip (par seconde) / FOOD (nourriture): 2x Bip (par seconde)
TIMER (minuterie): 3x Bip (par seconde) / OVERTIME (temps dépassé): 4x Bip (par seconde)

6. RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

1. Appuyer sur la touche «SET OVEN» (réglage du four) pour ajuster la température 1° C / 1° F (degré par degré).
2. La plage de températures qui est affichée se situe entre 86° Fet 523° F et 30° C – 250° C.
3. Lorsque la température du four dépasse la température enregistrée, l'appareil émet un bip sonore (1 bip par seconde) pendant 20 secondes et l'affichage de la température réelle du four (affichage + icône d'alarme) clignote en continu.
4. Appuyer sur n'importe quelle touche une fois pour stopper le bip sonore et le clignotement. Le clignotement se poursuit aussi longtemps que la température réelle dépasse la température enregistrée.
5. Si la température réelle du four continue à dépasser la température enregistrée après 2 minutes, l'alarme est à nouveau déclenchée.

7. RÉGLER LA MINUTERIE

1. Appuyer sur la touche «OVEN / TIMER pour afficher la minuterie (par défaut 0:00:00).
2. Régler la minuterie en appuyant sur la touche «HOUR» et «MIN» exemple 1 H 30 min. L'icône «▼» apparaît et et clignote en continu.
3. Appuyer sur la touche «START / STOP» pour démarrer le compte à rebours. L'icône «▼» clignote chaque seconde.
4. Appuyer sur la touche «START / STOP» pour stopper le compte à rebours.
5. Lorsque le compte à rebours s'arrête, appuyer sur la touche «HOUR» et «MIN» pour réajuster la minuterie avant d'appuyer sur la touche «START / STOP» et pour reprendre le compte à rebours de la nouvelle durée enregistrée.
6. Lorsque le compte à rebours est terminé et que la minuterie affiche 0:00:00, un bip sonore se fait entendre (3 bips par seconde) pendant 20 secondes et les chiffres clignotent en continu. L'icône «▲▼» clignote et le temps supplémentaire est mesuré.
7. Lorsque le temps supplémentaire mesuré est arrêté, appuyer sur les touches «HOUR» et «MIN» pour réajuster le temps. Appuyer sur la touche «START / STOP» pour reprendre le décompte de la durée nouvellement programmée.
8. Lorsque le temps supplémentaire mesuré a atteint la limite maximale = 9:59:59, les chiffres se remettront à zéro 0:00:00 et un signal sonore (4 bips par seconde) retentit pendant 20 secondes et l'affichage clignotera.
9. Après 20 secondes, la minuterie reviendra à (0:00:00) sans afficher les icônes «▲▼».
10. Appuyer sur les touches «SET OVEN / HOUR» et «MIN» en même temps que reset/clear, pour remettre la minuterie à zéro (0:00:00).

8. FONCTION CHRONOMÈTRE

1. Appuyer sur la touche «MODE» pour accéder au mode minuterie.
2. Appuyer sur les touches «SET OVEN / HOUR» et «MIN» en même temps que reset/clear pour remettre la minuterie à zéro 0:00:00.
3. Appuyer la touche «START / STOP» pour démarrer ou pour stopper le chronomètre. L'icône «▲» clignote toutes les secondes.

9. UTILISATION DU THERMOMÈTRE GOURMET CHECK

Mode d'emploi avec un barbecue / Avec un barbecue à gaz:
- Commencer par allumer le barbecue.
- Le thermomètre électronique doit être placé en dehors du barbecue.
- Passer le câble avec la sonde thermique au travers d'un des trois trous du couvercle et brancher ensuite la fiche de la sonde dans la prise prévue à cet effet, sur le côté de l'appareil GOURMET CHECK.
- Programmer le thermomètre GOURMET CHECK en fonction de vos souhaits.
- Piquer le thermomètre dans la viande posée sur le barbecue.
- Refermer le couvercle.
- Ne pas fixer l'appareil GOURMET CHECK sur le couvercle du barbecue ou sur le bandeau de commande.
- Ne pas poser l'appareil GOURMET CHECK sur le bandeau de commande pendant l'utilisation du barbecue.
- Ne toucher la sonde ou le câble qu'avec des gants résistant à la chaleur.
- Cet appareil peut réagir de manière sensible aux charges électrostatiques qui peuvent à leur tour, entraîner des erreurs dans l'interprétation des données.

Avec un barbecue à charbon de bois:
- Allumer le barbecue à charbon comme d'habitude.
- Le thermomètre électronique doit être placé en dehors du barbecue.
- Si votre barbecue n'est pas équipé d'une tablette latérale, nous vous recommandons l'achat d'une tablette latérale amovible de marque OUTDOOR**CHEF**. Il est également possible de disposer une table à proximité du barbecue à charbon.
- Brancher ensuite la fiche de la sonde dans la prise prévue à cet effet, sur le côté de l'appareil GOURMET CHECK.
- Programmer le thermomètre GOURMET CHECK en fonction de vos souhaits.
- Piquer le thermomètre dans la viande posée sur le barbecue.
- Refermer le couvercle. Fixer le câble de telle manière qu'il ne soit pas abimé.



Ne fixez l'appareil électronique ni sur la sphère, ni sur le couvercle du bar- becue, ni sur le bandeau de commande.

Utilisation dans un four de cuisson:
- L'appareil électronique doit être placé à l'extérieur du four. Le câble de la sonde de mesure passe par la porte du four.
- Assurez-vous que la fiche de la sonde est bien branchée au thermomètre.
- Si de la vapeur ou des gouttes d'eau s'infiltrent dans la fiche ou la prise, il pourra en résulter un mauvais contact et une interprétation erronée de la température. Sécher la fiche de la sonde avec un chiffon avant de la brancher au thermomètre.
- Lorsque la nourriture est prête, enlever la sonde en métal de la viande avec un gant résistant à la chaleur.



Ne jamais toucher le fil à mains nues.

10. NETTOYAGE

Le câble et la sonde doivent être nettoyés après chaque emploi. Pour ce faire, utiliser un chiffon humide avec un peu de produit-vaisselle pour éliminer tous les résidus. Frotter ensuite avec un chiffon propre et humide et laisser sécher. Si la sonde et son pic prennent une couleur brune à l'usage, nous vous recommandons d'utiliser une simple paille de fer.



L'appareil mesureur électronique, la sonde et sa prise ne doivent en aucun cas être nettoyés sous l'eau coulante du robinet, ni même plongés dans l'eau. Une telle action risquerait d'endommager l'appareil de façon irrémédiable.

11. PRÉCAUTION

- Être prudent, ne jamais rompre ou endommager le câble ou le fil.
- Ne jamais exposer le fil ou le câble directement à des flammes.
- Maintenir la sonde métallique et son câble hors de portée des enfants.
- Ne jamais exposer l'appareil longuement à l'ensoleillement direct.
- Ne jamais utiliser l'appareil dans un four micro-ondes.
- Le contenu ci-dessus peut être modifié sans communication préalable.
- Les écrans imprimés dans ce mode d'emploi peuvent être différents de l'affichage réel en raison des restrictions imposées par les techniques d'impression.
- Le fabricant et ses fournisseurs ne peuvent en aucun cas être tenus pour responsables en cas de dommages occasionnés, de pertes éventuelles, ou autre préjudice liés à l'utilisation de ce produit.
- Toujours lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser votre GOURMET CHECK

12. DONNÉES TECHNIQUES

Plage de températures: 32° F – 523° F / 0° C – 250° C
Batterie pour le thermomètre, la minuterie: 1 pile de 1.5 V de type AAA



Cet appareil peut réagir de manière sensible aux charges électrostatiques qui peuvent à leur tour, entraîner des erreurs dans l'interprétation des données.

TEMPÉRATURE DE CUISSON À COEUR

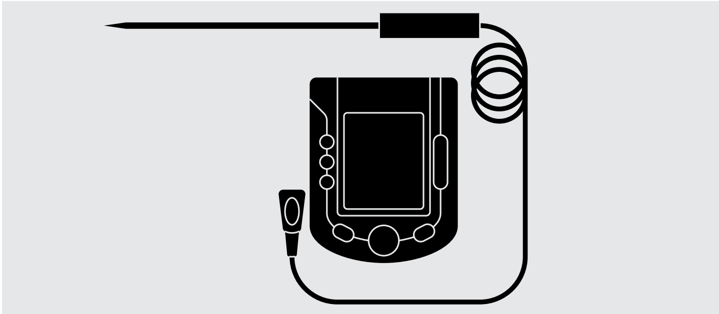
Viande de boeuf	**optimal**	**plutôt saignant**
Rosbif / Entrecôte / T-bone steak	54 - 57° C	40 - 44° C
Côtes / Rôti	58 - 62° C	
Viande de veau		
Filet de veau / Fricandeau de veau	57 - 62° C	37 - 40° C
Côtelettes de veau	58 - 64° C	
Travers de veau (Spare ribs)	86 - 90° C	
Viande de porc		
Filet /Faux-filet	58 - 62° C / 64° C	
Cou de porc / Carré de porc	70 - 75° C	
Travers de porc (Spare ribs)	80 - 85° C	
Viande d'agneau		
Dos d'agneau	48 - 55° C	
Gigot / Jarret d'agneau	58 - 64° C	
Volailles, tous les morceaux	au moins 70° C	

Pour toutes informations complémentaires concernant la température de cuisson, demandez conseil à votre boucher.



TERMOMETRO / TIMER A DOPPIO SENSORE 293A25

ISTRUZIONI D'USO: GOURMET-CHECK



1. INSTALLAZIONE DELLA BATTERIA

Aprire il coperchio del vano batteria sul retro dell'unità. Inserire una pila AAA seguendo i contrassegni di polarità nel vano batteria. Chiudere bene il coperchio del vano batteria.

2. INSTALLAZIONE DEL SENSORE

Introdurre il cavo con il sensore attraverso uno dei fori del coperchio. In questo modo eviterete che il cavo sia schiacciato dal coperchio. Quindi inserite la spina nell'apposita presa a lato dell'apparecchio. Si veda anche il punto 9.

3. ACCENSIONE DELL'UNITÀ

Premere e tenere premuto il pulsante «ALERT» per 2 secondi per attivare l'unità. Quando l'unità è attiva, il display LCD visualizza:

ACTUAL OVEN:
visualizza «---», dopo 3 secondi viene visualizzata la temperatura misurata.
Set oven: 122° F (50° C) o l'ultima memoria impostata.

ACTUAL FOOD:
visualizza «---», dopo 3 secondi viene visualizzata la temperatura misurata.
Set oven: 122° F (50° C) o l'ultima memoria impostata.

Attivazione dell'allarme acustico
Premere brevemente il pulsante «ALERT» per attivare l'allarme acustico.
Sul display «FOOD» appare il segnale (( )).

4. PASSAGGIO DALL'IMPOSTAZIONE IN GRADI FAHRENHEIT A QUELLA IN GRADI CELSIUS E VICEVERSA

Premere il pulsante «° C /° F» per selezionare la lettura di temperatura in gradi Celsius o Fahrenheit.
Intervallo di temperatura (indicare):
Actual oven: 32° F – 523° F / 0° C – 250° C
Set oven: 32° F – 523° F / 0° C – 250° C
Actual food: 32° F – 523° F / 0° C – 250° C
Set food: 32° F – 523° F / 0° C – 250° C
Nota: La temperatura supera i 250° C sul display appare „HH".
La temperatura della griglia è troppo alta e deve essere ridotta.

5. IMPOSTAZIONE DELLATEMPERATURA DEGLI ALIMENTI

1. Premere il pulsante «SET FOOD» per aumentare la temperatura impostata di 1° C / 1° F.
2. L'intervallo di temperatura che viene visualizzata è 86° F – 523° F /30° C – 250° C
3. Quando la temperatura effettiva degli alimenti supera quella impostata, l'unità emette un segnale acustico e la visualizzazione della temperatura effettiva degli alimenti (cifra + icona di allarme) lampeggia continuamente.
4. Premere qualsiasi pulsante una volta per arrestare temporaneamente il segnale acustico ed il lampeggiamento. (Il lampeggiamento continua finché la temperatura effettiva degli alimenti resta superiore a quella impostata).
5. Se dopo 2 minuti la temperatura effettiva degli alimenti è ancora superiore a quella impostata, l'allarme viene riattivato.

PRIORITÀ ALLARME
TIMER • FOOD • OVEN • OVERTIME
OVEN: 1x Bip (per secondo) / FOOD: 2x Bip (per secondo)
TIMER: 3x Bip (per secondo) / OVERTIME: 4x Bip (per secondo)

6. IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA DEL FORNO

1. Premere il pulsante «SET OVEN» per aumentare la temperatura impostata di 1° C / 1° F.
2. L'intervallo di temperatura che viene visualizzata è 86° F – 523° F /30° C – 250° C
3. Quando la temperatura effettiva del forno supera quella impostata,l'unità emette un segnale acustico (Bip: per secondo) per 20 secondi e la visualizzazione della temperatura effettiva del forno (cifra + icona di allarme) lampeggia continuamente.
4. Premere qualsiasi pulsante una volta per arrestare il segnale acustico ed il lampeggia- mento. Il lampeggiamento continua finché la temperatura effettiva degli alimenti resta superiore a quella impostata.
5. Se dopo 2 minuti la temperatura effettiva del forno è ancora superiore a quella impostata, l'allarme viene riattivato

7. IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA DEL FORNO

1. Premere il pulsante «OVEN / TIMER» per selezionare la visualizzazione timer (impostazione predefinita 0:00:00).
2. Impostare il timer premendo i pulsanti «HOUR» e «MIN», ad esempio 1 hr e 30 min.; l'icona «▼» resta accesa in modo continuo.
3. Premere il pulsante «START / STOP» per avviare il conto alla rovescia. L'icona «▼» lampeggia ogni secondo.
4. Premere il pulsante «START / STOP» per arrestare il conto alla rovescia.
5. Quando il conto alla rovescia è in pausa, premere i pulsanti «HOUR» e «MIN» per regolare nuovamente il timer prima di premere il pulsante «START / STOP» per riprendere il conto alla rovescia dalla nuova impostazione.
6. Quando il timer raggiunge il valore 0:00:00, vengono emessi dei segnali acustici (Bip-Bip-Bip per secondo) per 20 secondi ed i numeri lampeggiano continuamente. L'icona «▲▼» lampeggia ed inizia il conto del tempo in eccesso.
7. Una volta terminato il tempo in eccesso, premere i pulsanti «HOUR» e «MIN» per regolare nuovamente l'intervallo temporale. Premere il pulsante «START / STOP» per riprendere il conto in avanti dalla nuova impostazione.
8. Quando il conto in avanti del tempo in eccesso raggiunge il limite superiore = 9:59:59, i numeri vengono resettati a 0:00:00, vengono emessi dei segnali acustici di avvertenza (Bip-Bip-Bip-Bip per secondo) per 20 secondi ed il display lampeggia.
9. Dopo 20 secondi, il timer torna a visualizzare (0:00:00) senza icone «▲▼».
10. Premere i pulsanti «SET OVEN / HOUR» e «MIN» contemporaneamente per resettare/azzerare l'impostazione (0:00:00).

8. CONTO IN AVANTI

1. Premere il pulsante «MODE» per accedere alla modalità Timer.
2. Premere i pulsanti «SET OVEN / HOUR» e «MIN» contemporaneamente per resettare/azzerare l'impostazione (0:00:00).
3. Premere il pulsante «START / STOP» per avviare il conto in avanti o arrestarlo. L'icona «▲» lampeggia ogni secondo.

9. POSIZIONE DEL TERMOMETRO DURANTE L'USO GOURMET-CHECK

Utilizzo sul grill / Per i grill a gas:

- Accendere il grill a gas.
- Accendere il grill a gas.
- L'unità elettronica deve essere posizionata all'esterno del grill.
- Il cavo dotato di sonda deve essere fatto passare attraverso uno dei tre fori del coperchio e la spina del sensore deve essere inserita nell'apposita presa a lato del GOURMET-CHECK.
- Programmare il GOURMET-CHECK come desiderato.
- Inserire il sensore nel cibo da grigliare.
- Chiudere il coperchio
- Non fissare il GOURMET-CHECK sulla sfera / sulla campana del grill o sul pannello di comando.
- Mentre il grill è acceso, non posizionare il GOURMET-CHECK sul pannello dei comandi.
- Il contatto con il sensore di misurazione o il cavo è ammesso esclusivamente con guanti resistenti al calore.
- Questo apparecchio è molto sensibile alle cariche elettrostatiche, che potrebbero provocare malfunzionamenti.

Per i grill a carbone di legna:

- Mettere in funzione il grill a carbone di legna come di consueto.
- L'unità elettronica deve essere posizionata all'esterno del grill.
- In caso di grill privi di appoggio laterale, consigliamo di aggiungere il vassoio laterale rimovibile OUTDOOR**CHEF** o di posizionare il grill a carbone di legna in prossimità di un tavolo.
- Inserire la spina del sensore nell'apposita presa a lato del GOURMET-CHECK.
- Programmare il GOURMET-CHECK come desiderato.
- Inserire il sensore nel cibo da grigliare.
- Chiudere il coperchio In questo modo, il cavo è fissato in modo da non essere danneggiato.


Non fissare l'unità elettronica né alla sfera (coperchio) del barbecue, né al pannello di controllo. Impiego nel forno

- L'unità elettronica deve essere collocata all'esterno del forno. Il cavo della sonda viene fissato con lo sportello del forno.
- Verificare che la spina del sensore all'altra estremità del cavo sia ben inserita nel termometro.
- Se ci sono sgocciolamenti d'acqua o penetrazioni di vapore nella spina all'apertura del termometro, ciò determinerà un cattivo contatto e quindi una lettura errata della temperatura. Asciugare sempre la spina del sensore con un panno, prima di inserirla nel termometro.
- Quando gli alimenti sono pronti, rimuovere la sonda metallica dalla carne con un guanto resistente al calore. Indossare sempre un guanto resistente al calore per toccare la sonda o il cavo in metallo durante o subito dopo la cottura.


Evitare di toccare la sonda/il cavo a mani nude

10. REINIGUNG

Il cavo e il sensore devono essere puliti successivamente ad ogni utilizzo. A tal proposito utilizzare un panno inumidito con poco detergente e strofinare sino a togliere lo sporco. Lucidare con un panno nuovamente inumidito e lasciare asciugare.
Nel caso il sensore dotato di lancia si sia imbrunito, consigliamo di utilizzare una comune spugnetta abrasiva inox.


Non lavare sotto l'acqua corrente o immergere in acqua l'unità elettrica o il sensore con la spina. Ciò potrebbe infatti portare ad un guasto irrimediabile dell'apparecchio.

11. PRESTARE ATTENZIONE

- Evitare di danneggiare il cavo o la sonda.
- Evitare di esporre la sonda o il cavo a fiamme libere.
- Tenere lontani i bambini dalla sonda e dal cavo.
- Non utilizzare le sonde in un forno a microonde.
- Non esporre le sonde a irradiazione solare.
- Quanto sopra è soggetto a modifiche senza preavviso.
- Le schermate visualizzate in questo manuale potrebbero essere diverse da quelle reali a causa di limitazioni di stampa.
- Il produttore e i suoi fornitori declinano qualsiasi responsabilità verso l'utente o chiunque altro in caso di spese per danni, profitti perduti o qualsiasi altro reclamo
- derivante dall'utilizzo di questo prodotto.
- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare il vostro GOURMET-CHECK.

12. SPECIFICHE

Intervallo di temperatura: 32° F – 523° F / 0° C – 250° C
Batterie unità timer del termometro: 1x 1.5 V AAA


Questo dispositivo può essere sensibile alle scariche elettrostatiche, se presenti o in caso di guasto.

TEMPERATURA INTERIOR

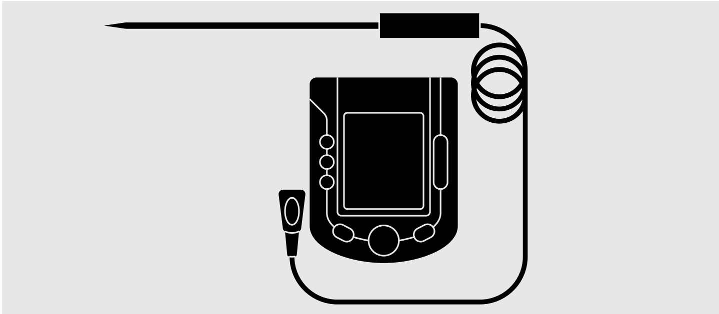
Carne di manzo	ottimale	al sangue
Roastbeef / Entrecôte / T-Bonesteak	54 - 57° C	40 - 44° C
Costata / Arrosto	58 - 62° C	
Carne di vitello		
Filetto / Noce	57 - 62° C	37 - 40° C
Costolette di vitello	58 - 64° C	
Costolette	86 - 90° C	
Carne di maiale		
Filetto / Lonza	58 - 62° C / 64° C	
Guanciale / Coppa	70 - 75° C	
Costine	80 - 85° C	
Agnello		
Controfiletto	48 - 55° C	
Gigot / Cosciotto	58 - 64° C	
Pollo, tutti i tagli	minimo 70° C	

Per informazioni dettagliate sulle temperature interne rivolgersi al proprio macellaio di fiducia.



DOBLE SENSOR TERMÓMETRO/TEMPORIZADOR 293A25

INSTRUCCIONES DE USO: GOURMET CHECK



1. PARA PONER LAS PILAS

Abra la tapa del compartimento para las pilas en la parte trasera del aparato.
Introduzca una pila del tipo AAA haciendo coincidir la polaridad con las marcas que encontrará dentro de dicho compartimento. Cierre la tapa.

2. CONEXIÓN DEL SENSOR

Introduzca el cable con el sensor a través de uno de los orificios de la tapa. Así se impide que el cable quede aplastado por la tapa. Luego introduzca el conectador en el enchufe que se encuentra en la parte lateral del aparato. Consultar también el punto 9.

3. ENCENDER EL APARATO

Pulse y mantenga presionado el botón «ALERT» (Alerta) durante 2 segundos para encender o apagar el aparato. Cuando la unidad esté encendida, la pantalla LCD se iluminará y se leerá:

ACTUAL OVEN:
Aparecerá «---», 3 segundos después indicará la temperatura del horno.
Set oven: 122° F (50° C) o última memoria fijada.

ACTUAL FOOD:
Aparecerá «---», 3 segundos después indicará la temperatura medida.
Set food: 122° F (50° C) o última memoria fijada.

Para activar la alarma acústica
Pulse brevemente el botón «ALERT» y se activará la alarma acústica.
En la pantalla junto a «FOOD» podrá ver la señal (( )).

4. PARA CAMBIAR LA CONFIGURACIÓN ENTRE FAHRENHEIT Y CENTÍGRADOS.

Pulse el botón «° C /° F» para seleccionar el tipo de lectura de la temperatura, Celsius o Fahrenheit.
Temperaturas (aparece):
Horno (Actual oven): 32° F – 523° F / 0° C – 250° C
Temperatura fijada del horno (Set oven): 32° F – 523° F / 0° C – 250° C
Comida (Actual Food): 32° F – 523° F / 0° C – 250° C
Temperatura fijada de la comida (Set Food): 32° F – 523° F / 0° C – 250° C
Nota: Si la temperatura supera los 250° C, la pantalla mostrará „HH".
La temperatura de la parrilla es demasiado alta y debe ser reducida

5. PARA FIJAR LA TEMPERATURA DE LA COMIDA

1. Pulse el botón «SET FOOD» para ir subiendo la temperatura 1° C / 1° F cada vez.
2. La temperatura que se muestra debe estar entre los 86° F – 523° F /30° C – 250° C
3. Cuando los alimentos que se están cocinando excedan la temperatura programada, el aparato emitirá un pitido, la pantalla con la temperatura de la comida parpadeará continuamente (dígito + icono de alerta).
4. Pulse cualquier botón una vez para parar temporalmente el pitido y el parpadeo. (El parpadeo continuará mientrasque la temperatura de la comida en cocción sea más alta que la temperatura fijada).
5. Si la temperatura de la comida en cocción sigue por encima de la temperatura fijada después de dos minutos, la alarma se volverá a activar.

FRECUENCIA DE LA ALARMA
TIMER • FOOD • OVEN • OVERTIME
OVEN: 1x Beep (por segundo) / FOOD: 2x Beep (por segundo)
TIMER: 3x Beep (por segundo) / OVERTIME: 4x Beep (por segundo)

6. PARA FIJAR LA TEMPERATURA DEL HORNO

1. Pulse el botón «SET OVEN» para ir subiendo la temperatura by 1° C / 1° F cada vez.
2. La temperatura que se muestra debe estar entre los 86° F – 523° F /30° C – 250° C
3. Cuando la temperatura del horno supere la temperatura fijada, el aparato pitará (Beep: por segundo) durante 20 segundos y la pantalla con la temperatura del horno (dígito + icono de alerta) parapadeará contínuamente.
4. Pulse una vez cualquier botón para que pare de pitar y parpadear. El parpadeo continuará mientras que la temperatura de la comida en cocción siga siendo mayor que la temperatura fijada.
5. Si la temperatura del horno sigue siendo mayor después de 2 minutos, la alarma se activará de nuevo.

7. PARA FIJAR LA CUENTA ATRÁS DEL TEMPORIZADOR

1. Pulse el botón «OVEN/ TIMER» para seleccionar en la pantalla el temporizador (por defecto 0:00:00).
2. Configure el temporizador pulsando los botones «HOUR» y «MIN» por ejemplo, 1 hr 30 min, y el icono «▼» se encenderá y parpadeará continuamente.
3. Pulse el botón «START / STOP» para empezar la cuenta atrás. El icono «▼» parpadeará cada segundo.
4. Pulse el botón «START / STOP» para parar la cuenta atrás.
5. Cuando se pause la cuenta atrás, pulse el botón «HOUR» y «MIN» para reajustar el temporizador antes de pulsar el botón «START / STOP» para seguir con la cuenta atrás a partir del nuevo tiempo introducido
6. Cuando el temporizador llegue a 0:00:00 en la cuenta atrás, pitará (Beep-Beep-Beep por segundo) durante 20 segundos y los números parpadearán continuamente. El icono «▲▼» parpadeará y empezará a contar el exceso de tiempo.
7. Cuando se pause el tiempo extra, pulse los botones de «HOUR» y «MIN» para volver a fijar el tiempo. Pulse el botón «START / STOP» para seguir contando el tiempo a partir del nuevo tiempo fijado.
8. Cuando el tiempo extra llega al límite de 9:59:59, los números se reestablecerán mostrando en la pantalla 0:00:00, sonará un pitido de alarma (Beep-Beep-Beep-Beep por segundo) durante 20 segundos y la pantalla se iluminará.
9. Después de 20 segundos, el temporizador volverá a mostrar en la pantalla (0:00:00) sin los conos «▲▼».
10. Pulse los botones «SET OVEN / HOUR» y «MIN» al mismo tiempo para poner el contador a cero (0:00:00).

8. PARA CONTAR EL TIEMPO

1. Pulse el botón «MODE» para introducir el modo del temporizador.
2. Pulse los botones «SET OVEN / HOUR» y «MIN» al mismo tiempo para poner el contador del tiempo a cero 0:00:00.
3. Pulse el botón «START / STOP» para empezar a contar o parar. El icono «▲» parapdeará cada segundo.

9. COLOCACIÓN DEL TERMÓMETRO DURANTE SU USO GOURMET CHECK

Piezas para insertar en la barbacoa / En la barbacoa a gas:
- Primero poner en marcha la barbacoa a gas.
- La unidad eléctrica se debe situar lejos de la barcacoa.
- Insertar el cable con el sensor por uno de los tres orificios de la tapa e introducir el conectador del sensor en el enchufe previsto para ello que está en la parte lateral del GOURMET CHECK.
- Programar el GOURMET CHECK como se desee.
- Introducir el sensor en los alimentos que se van a asar.
- Colocar la tapa.
- NO fijar el GOURMET CHECK ni en el recipiente esférico/tapa de la barbacoa ni tampoco en el panel de mandos.
- Al poner en marcha la barbacoa no dejar el GOURMET CHECK encima del panel de mando.
- Solo tocar el medidor de temperatura y el cable con guantes protectores resistentes al calor.
- Este aparato puede reaccionar de forma sensible a las cargas electroestáticas, éstas por su parte pueden originar un mal funcionamiento del aparato.

En barbacoas de carbón vegetal:
- Poner en marcha la barbacoa de carbón vegetal como es habitual.
- La unidad eléctrica se debe situar lejos de la barcacoa.
- Recomendamos colocar el estante lateral desmontable de OUTDOOR**CHEF** en barbacoas sin estantes laterales o colocar una mesa accesoria cerca de la barbacoa de carbón vegetal.
- Introducir el conectador del sensor en el enchufe previsto para ello que está en la parte lateral del GOURMET CHECK.
- Programar el GOURMET CHECK como se desee.
- Introducir el sensor en los alimentos que se van a asar
- Colocar la tapa. Fijar el cable de tal manera que éste no sufra deterioro alguno.


No sujete la unidad electrónica en la tapa ni en el panel de control.

Uso en el horno
- La unidad electrónica debe ponerse fuera de la barbacoa. La puerta del horno sujeta el cable del sensor. No sujete la unidad electrónica en la tapa ni en el panel de control
- Asegúrese de que la punta del sensor situada al final del cable está bien conectada al termómetro.
- Si alguna gota de agua o vapor entrase en contacto con el enchufe al abrir el termóme- tro, puede hacer mal contacto y por lo tanto, puede indicar una temperatura incorrecta.
- Seque el enchufe del sensor con un trapo cada vez que lo enchufe al termómetro. Cuando la comida esté lista, quite el cable metálico de la carne con un guante resistente al calor.


No toque el cable con las manos descubiertas

10. LIMPIEZA

El cable y el sensor se deben limpiar cada vez después de utilizarlos. Para ello frotar la suciedad con una bayeta humedecida y usar un poco de lavavajillas. Luego repasar con un trapo limpio húmedo y secar. En caso de que el sensor con la punta correspondiente adquieran un tono marrón, recomendamos utilizar un estropajo metálico de los que se se venden habitualmente en los comercios.


No se deben lavar debajo del grifo ni el sensor ni el conectador del sensor, ni tampoco deben ser sumergidos en el agua. Esto podría tener como consecuencia una avería total del aparato.

11. ADVERTENCIAS

- Sea cuidadoso. No estropee o dañe el aparato o el cable.
- No exponga el aparato o el cable a fuego directo.
- Utilice siempre un guante resistente al calor cuando toque el cable o la sensor metálica durante o después de la cocción. No los toque con las manos desnudas.
- Mantenga la sensor y cable metálicos fuera del alcance de los niños.
- No exponga el aparato o sus cables directamente al sol.
- No lo utilice en el microondas.
- Esterilice los cables metálicos antes de cada uso.
- El contenido arriba expuesto está sujeto a cambios sin previo aviso.
- Las lecturas de pantalla impresas en este manual pueden ser diferentes de las reales debido a limitaciones de impresión. El fabricante y sus distribuidores no se responsabi- lizan de sus gastos o los de cualquier otra persona por daño, pérdida de beneficios, o cualquier otra reclamación posible por utilizar este producto.
- Lea siempre las instrucciones de uso antes de utilizar el GOURMET CHECK.

12. ESPECIFICACIONES

Temperatura: 86° F – 523° F /30° C – 250° C
Pilas del aparato temporizador y termómetro: DC 1.5 V tamaño AAA x 1 ud.


Este aparato puede ser sensible a descargas electroestáticas, en caso de descarga electroestática o mal funcionamiento.

TEMPERATURA INTERIOR

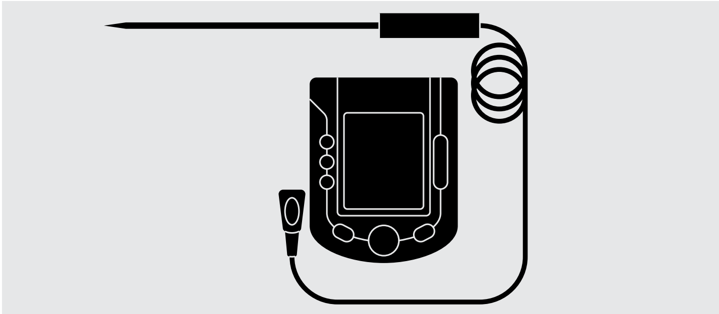
Carne de vacuno	**óptima**	**poco hecha**
Roastbeef / Entrecote o Lomo bajo / Chuletón	54 - 57° C	40 - 44° C
Lomo alto / Asado de cadera	58 - 62° C	
Carne de ternera		
Filete de cadera / Babilla	57 - 62° C	37 - 40° C
Costilla de ternera	58 - 64° C	
Spareribs	86 - 90° C	
Carne de cerdo		
Solomillo / Cinta de lomo	58 - 62° C / 64° C	
Costillas del cuello / Morrillo de cerdo	70 - 75° C	
Spareribs	80 - 85° C	
Carne de cordero		
Solomillo	48 - 55° C	
Pierna de cordero	58 - 64° C	
Pollo, todas las piezas	mínimo 70° C	

Para más detalles a cerca de la temperatura interior, por favor consulte a su carnicero.



DUAL-SENSOR-THERMOMETER / TIMER 293A25

GEBRUIKSAANWIJZING: GOURMET CHECK



1. HET PLAATSEN VAN DE BATTERIJ

Til het batterijklepje aan de achterzijde van de GOURMET CHECK omhoog.
Plaats een AAA-batterij, let op de polariteitsaanduiding in het batterijcompartiment. Doe het batterijklepje stevig dicht.

2. AANSLUITEN VAN DE SENSOR

Leid de kabel met de sensor door een van de gaten in het deksel. Hierdoor voorkomt u dat de kabel door het deksel gekneld raakt. Daarna sluit u de stekker aan op het hiervoor bestemde stopcontact aan de zijkant van het apparaat. Zie ook punt 9.

3. INSCHAKELEN VAN HET APPARAAT

Druk op de knop «ALERT» en houd deze 2 seconden ingedrukt om de eenheid aan of uit te zetten. Als de eenheid is ingeschakeld, verschijnt op het display:

ACTUAL OVEN:
toont «---», geeft na 3 seconden de gemeten temperatuur aan.
Set oven: 122° F (50° C) of laatst ingestelde geheugen.

ACTUAL FOOD:
toont «---», geeft na 3 seconden de gemeten temperatuur aan.
Set Food: 122° F (50° C) of laatst ingestelde geheugen.

Activeren van het audio-alarm
De knop «ALERT» (kort indrukken) dient er ook voor om het audio-alarm te activeren. In de «FOOD» verschijnt he In de «FOOD» verschijnt het teken (( )).

4. OVERSCHAKELEN TUSSEN INSTELLINGEN IN FAHRENHEIT EN CELSIUS.

Druk op de knop «° C /° F» om de temperatuurindicatie in Celsius of Fahrenheit af te lezen.
Temperatuurbereik (tonen):
Actual oven: 32° F – 523° F / 0° C – 250° C
Set oven: 32° F – 523° F / 0° C – 250° C
Actual food: 32° F – 523° F / 0° C – 250° C
Set food: 32° F – 523° F / 0° C – 250° C
Let op: de temperatuur boven 250° C op het display verschijnt „HH".
De temperatuur van de grill te hoog is en moet worden verminderd.

5. INSTELLEN VAN DE VOEDSELTEMPERATUUR

1. Druk op de knop «SET FOOD» om de ingestelde temperatuur te verhogen per 1° C / 1° F.
2. Het temperatuurbereik dat wordt weergegeven is 32° F – 523° F / 0° C – 250° C.
3. Als de werkelijke temperatuur de ingestelde temperatuur overschrijdt, zal de eenheid piepen en de werkelijke voedseltemperatuur (cijfer + alarmsymbool) zal voortdurend knipperen.
4. Druk op een willekeurige knop om het piepen en knipperen tijdelijk te stoppen. (Knipperen gaat door zolang de werkelijke voedseltemperatuur nog steeds hoger is dan de ingestelde apparatuur).
5. Als de werkelijke voedseltemperatuur na 2 minuten nog steeds hoger is dan de ingestelde temperatuur, wordt het alarm weer geactiveerd.

ALARMPRIORITEIT
TIMER • FOOD • OVEN • OVERTIME
OVEN: 1x piep (per seconde) / FOOD: 2x piep (per seconde)
TIMER: 3x piep (per seconde) / OVERTIME: 4x piep (per seconde)

6. INSTELLEN VAN DE OVENTEMPERATUUR

1. Druk op de knop «SET OVEN» om de ingestelde temperatuur te verhogen met 1° C / 1° F.
2. Het temperatuurbereik dat wordt weergegeven is 32° F – 523° F / 0° C – 250° C
3. Als de werkelijke oventemperatuur de ingestelde temperatuur overschrijdt, piept de eenheid (piep per seconde) gedurende 20 seconden en knippert de indicatie voor de werkelijke oventemperatuur (cijfer +alarmsymbool) voortdurend.
4. Druk eenmaal op een willekeurige knop om het piepen en knipperen te stoppen. Het knipperen gaat door zolang de werkelijke oventemperatuur nog hoger dan de ingestelde temperatuur is.
5. Als de werkelijke oventemperatuur na 2 minuten nog steeds hoger is dan de ingestelde temperatuur, wordt het alarm weer geactiveerd.

7. INSTELLEN VAN DE TIMER VOOR AFTELLEN

1. Druk op de knop «OVEN / TIMER» om het timerdisplay te selecteren (standaard 0:00:00).
2. Stel de timer in door het drukken op de knoppen «HOUR» en «MIN», bijv. 1 uur en 30 minuten. Het symbool «▼» verschijnt en blijft verlicht.
3. Druk op de knop «START / STOP» om het aftellen te starten. Het symbool «▼» knippert elke seconde.
4. Druk op de knop «START / STOP» om het aftellen te stoppen.
5. Druk op de knoppen «HOUR» en «MIN» om de timer anders in te stellen voordat u op de knop «START / STOP» drukt om verder terug te laten tellen vanaf de nieuw ingestelde tijd.
6. Als de timer 0:00:00, bereikt, piept hij 20 seconden lang (piep-piepiep per seconde) en knipperen de cijfers voortdurend. Symbolen «▲▼» knipperen, en het vooruit tellen van de meertijd begint.
7. Druk op de knoppen «HOUR» en «MIN» om de tijd weer aan te passen als het tellen van de meertijd is onderbroken. Druk op de knop «START / STOP» om het aftellen vanaf de nieuw ingestelde tijd te starten.
8. Als de meertijd de bovengrens = 9:59:59 bereikt, worden de cijfers gereset naar 0:00:00, wordt er gedurende 20 seconden een waarschuwingspiep gegeven (piepiep-piep-piep per seconde) en knippert het display.
9. Na 20 seconden geeft de timer weer (0:00:00) aan, zonder de symbolen «▲▼».
10. Druk de knoppen «SET OVEN / HOUR» en «MIN» tegelijkertijd in om de tijd weer op nul (0:00:00) in te stellen.

8. VOORUIT TELLEN

1. Druk op de knop «MODE» om de timermodus in te voeren.
2. Druk de knoppen «SET OVEN / HOUR» en «MIN» tegelijkertijd in om de tijd weer op nul (0:00:00) in te stellen.
3. Druk op de knop «START / STOP» om het vooruit tellen te starten of te stoppen. Het symbool «▲» knippert elke seconde.

9. GEBRUIK VAN DE TEMPERATUURMETER

Gebruik op de barbecue / Bij de gasbarbecue:
- Schakel de gasbarbecue eerst in.
- De elektronische eenheid moet buiten de barbecue worden geplaatst.
- De kabel met de sonde wordt door een van de drie gaten in het deksel geleid en de stekker van de sensor wordt op het betreffende stopcontact aan de zijkant van de GOURMET CHECK aangesloten.
- U kunt de GOURMET CHECK nu naar wens programmeren.
- Steek de sensor in het grillstuk.
- Sluit het deksel.
- Bevestig de GOURMET CHECK niet aan de kogel of kap van de barbecue, en ook niet aan het bedieningspaneel.
- Leg de GOURMET CHECK bij het inschakelen van de barbecue niet op het bedieningspaneel.
- Raak de sensor of de kabel alleen met warmtebestendige handschoenen aan.
- Dit apparaat kan gevoelig reageren op elektrostatische opladingen die op hun beurt weer tot fouten kunnen leiden.

Bij de houtskoolbarbecue:
- Neem de houtskoolbarbecue zoals gewoonlijk in gebruik.
- De elektronische eenheid moet buiten de barbecue worden geplaatst.
- Bij barbecues zonder zijtafels bevelen wij u het afneembare zijblad van OUTDOOR**CHEF** aan. U kunt ook een tafel in de buurt van de houtskoolbarbecue neerzetten.
- Sluit de stekker van de sensor op het betreffende stopcontact aan de zijkant van de GOURMET CHECK aan.
- U kunt de GOURMET CHECK nu naar wens programmeren.
- Steek de sensor in het grillstuk.
- Sluit het deksel. De kabel wordt zodanig gefixeerd dat hij niet wordt beschadigd.


Bevestig de elektronische eenheid niet aan de kogel of kap van de barbecue, en ook niet aan het bedieningspaneel.

Gebruik in de oven
- De elektronische eenheid moet buiten de oven worden geplaatst. De ovendeur houdt het snoer van de meetsensor op zijn plaats.
- Zorg ervoor dat de sensorstekker aan het andere uiteinde van de draad goed in de thermometer is gestoken.
- Als er waterdruppels of dampen in de stekker in de opening van de thermometer komen, ontstaat er een slecht contact en klopt de temperatuurindicatie niet meer. Droog de sensorstekker altijd met een doek voordat hij in de thermometer wordt gestoken.
- Als het voedsel klaar is, verwijder dan de metalen sensor uit het vlees met een hittebestendige handschoen.


Raak de sensor/draad niet met blote handen aan

10. REINIGING

Na elk gebruik moeten de kabel en de sensor worden gereinigd. Gebruik hiervoor een vochtige doek met een beetje afwasmiddel en wrijf het vuil weg. Opnieuw afvegen met een schone, vochtige doek en afdrogen. Wanneer de sensor met de spies bruin is verkleurd, raden wij u aan hiervoor staalwol te gebruiken.


De elektronische eenheid en de sensor met stekker mogen niet onder stromend water worden gewassen of in water worden ondergedompeld. Dit kan een complete uitval van het apparaat tot gevolg hebben.

11. WAARSCHUWINGEN

- Let erop de draad of sensor niet te breken of te beschadigen.
- Stel de sensor of leiding niet aan directe vlammen bloot.
- Draag altijd een hittebestendige handschoen bij het aanraken van de metalen sensor of draad tijdens of net na het braden. Niet aanraken met blote handen.
- Houd de metalen sensor en draad buiten het bereik van kinderen.
- Na elk gebruik de sensor goed reinigen en drogen.
- Plaats het apparaat niet direct in de zon.
- Gebruik het apparaat niet in de magnetron.
- Bovenstaande informatie mag zonder voorafgaande aankondiging worden gewijzigd.
- De in deze handleiding afgebeelde displays kunnen door drukbeperkingen afwijken van de daadwerkelijke display.
- De producent en zijn leveranciers zijn ten opzichte van u of anderen niet aansprakelijk voor schadevergoedingen, gederfde winst of andere aanspraken die voortvloeien uit het gebruik van dit product.
- Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing goed door!

12. SPECIFICATIE

Temperatuurbereik: 32° F bis 523° F / 0° C bis 250° C
Batterijen timereenheid thermometer: DC 1.5 V size AAA x 1 pcs


Dit apparaat kan gevoelig zijn voor elektrostatische ontlading bij het optreden van elektrostatische ontlading of foutief functioneren.

KERNTEMPERATUUR

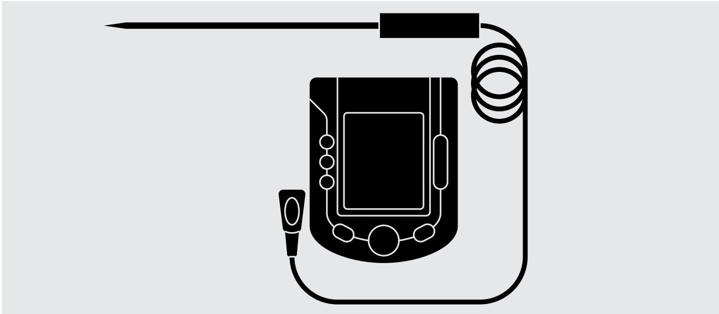
Rundvlees	**optimaal**	**rood**
Rosbief / Entrecote / T-bonesteak	54 - 57° C	40 - 44° C
Dikke rib / Geroosterd vlees	58 - 62° C	
Kalfsvlees		
Medaillons /Lendenstuk	57 - 62° C	37 - 40° C
Kalfskotelet	58 - 64° C	
Spareribs	86 - 90° C	
Varkensvlees		
Filet / Lende	58 - 62° C / 64° C	
Hals / Nek	70 - 75° C	
Spareribs	80 - 85° C	
Lamsvlees		
Rugfilet	48 - 55° C	
Gigot / Lamsbout	58 - 64° C	
Kip, alle stukken	minimaal 70° C	

Voor meer details en informatie voor de garingstijd, wend u zich tot uw slager.



DUAL-SENSOR-TERMOMETER / TIMER 293A25

BRUGSANVISNING: GOURMET-TJEK



1. ILÆGNING AF BATTERIET

Åbn batterirummet på apparatets bagside. Læg et AAA-batteri ned i batterirummet i overensstemmelse med polmarkeringerne i batterirummet. Luk batterirummet igen.

2. TILSLUT SENSOREN

Før ledningen med sensoren igennem et af hullerne i låget. På den måde undgår du, at låget klemmer ledningen. Herefter sætter du stikket ind i den dertil beregnede bøsning på siden af apparatet. Se også punkt 9

3. TÆND FOR APPARATET

Tryk på tasten «ALERT» i 2 sekunder for at tænde eller slukke for apparatet. Når der er tændt for apparatet, vises der følgende på LCD'et:

ACTUAL OVEN:
Viser « --- », efter 3 sekunder vises den temperatur, der måles i ovnen.
Set oven: 122° F (50° C) eller den sidst indstillede værdi for ovnen.

ACTUAL FOOD:
Viser « ---- », efter 3 sekunder vises den temperatur, der måles i fødevaren.
Set Food: 122° F (50° C) eller den sidst indstillede værdi for fødevaren.

Aktivér alarmtonen
Tasten «ALERT» (når der trykkes kort på den) bruges også til at aktivere alarmtonen.
I displayet «FOOD» vises tegnet (( )).

4. SKIFT MELLEM FAHRENHEIT- OG CELSIUS-VISNING

Tryk på tasten «° C / ^{0}F» for at skifte mellem visning i Celsius eller Fahrenheit.
Temperaturområde (vise):
Actual oven: 32° F – 523° F / 0° C – 250° C
Set oven: 32° F – 523° F / 0° C – 250° C
Actual food: 32° F – 523° F / 0° C – 250° C
Set food: 32° F – 523° F / 0° C – 250° C
Bemærk: temperaturen overstiger 250° C vises på displayet „HH". Temperaturen af grillen er for høj, og skal reduceres.

5. INDSTIL FØDEVARETEMPERATUR

1. Tryk på tasten «SET FOOD» for at sætte den indstillede temperatur op med 1° F/ 1° C.
2. Temperaturområdet vises spænder fra 86° F – 523° F /30° C – 250° C
3. Hvis den målte fødevaretemperatur overskrider den indstillede temperatur, bipper apparatet- og visningen for den målte fødevaretemperatur (tal og alarmsymbol) blinker kontinuerligt.
4. Bippen og blinken kan midlertidigt afbrydes ved tryk på en vilkårlig tast. (Det blinker, så længe den målte fødevaretemperatur er højere end den indstillede temperatur).
5. Hvis den målte fødevaretemperatur efter 2 minutter stadig er højere end den indstillede temperatur, udløses alarmen på ny.

Alarm-prioritet
TIMER ▪ FOOD ▪ OVEN ▪ OVERTIME
OVEN: Bipper 1 x i sekundet / FOOD: Bipper 2 x i sekundet
TIMER: Bipper 3 x i sekundet / OVERTIME: Bipper 4 x i sekundet

6. INDSTIL OVNENS TEMPERATUR

1. Tryk på tasten «SET OVEN» for at sætte den indstillede temperatur op med 1° F/ 1° C.
2. Temperaturområdet vises spænder fra 86° F – 523° F /30° C – 250° C
3. Hvis den målte ovntemperatur overskrider den indstillede, bipper apparatet i 20 sekunder (1 x bip i sekundet)- og displayet for den målte ovntemperatur (tal og alarmsymbol) blinker kontinuerligt.
4. Bippen og blinken kan midlertidigt afbrydes ved tryk på en vilkårlig tast. Det blinker, så længe den målte ovntemperatur er højere end den indstillede temperatur.
5. Hvis den målte ovntemperatur efter 2 minutter stadig er højere end den indstillede temperatur, udløses alarmen på ny.

7. INDSTIL TIMEREN

1. Tryk på tasten «OVEN / TIMER» for at vise timeren (som standard 0:00:00).
2. Indstil timeren ved at trykke på tasterne «HOUR» og «MIN» (Eksempel: 1 time, 30 minutter). Symbolet «▼» vises og lyser kontinuerligt.
3. Tryk på tasten «START / STOP» for at starte nedtælling. Symbolet «▼» blinker én gang i sekundet.
4. Tryk på tasten «START / STOP» igen for at stoppe nedtælling.
5. Når nedtælling afbrydes, skal man trykke på tasterne «HOUR» og «MIN» for at indstille timeren på ny, før der trykkes på tasten «START / STOP» for at starte nedtælling med den nye indstillede tid.
6. Når timeren har talt ned til 0:00:00, bipper den 20 sekunder (3 x i sekundet), mens tallene blinker kontinuerligt. Symbolet «▲▼» blinker og overtime-optælling begynder.
7. Når overtime-optælling afbrydes, skal man trykke på tasten «START / STOP» for at stille uret. Tryk på tasten START / STOP for at starte optælling med den nye indstillede tid igen.
8. Når overtime-optællingen har nået den øverste grænse (9:59:59), sættes tallene igen på 0:00:00. Der lyder et advarselssignal (bipper 4 x i sekundet), og displayet blinker.
9. Efter 20 sekunder viser timeren igen 0:00:00 uden at vise symbolerne «▲▼».
10. Tryk på tasterne «HOUR» og «MIN» samtidigt for at nulstille tiden til 0:00:00.

8. TIDSMÅLER

1. Tryk på tasten «OVEN / TIMER» for at aktivere timer-modusen.
2. Tryk på tasterne « HOUR» og «MIN» samtidigt for at nulstille tiden til 0:00:00.
3. Tryk på tasten «START / STOP» for at starte eller stoppe optælling. Symbolet «▲» blinker 1 x i sekundet.

9. HÅNDTERING AF TERMOMETRET GOURMET-TJEK

Anvendelse på grillen / Til gasgrill:
- Først aktiveres gasgrillen.
- Den elektroniske enhed skal anbringes uden for grillen.
- Ledningen med sonden føres igennem et af de tre huller i låget, og stikket til sensoren sættes i den dertil beregnede bøsning på siden af GOURMET-TJEK-termometret.
- Programmér GOURMET-TJEK efter eget ønske.
- Stik sensoren ind i grillmaden.
- Luk låget.
- GOURMET-TJEK må hverken fastgøres til grill-kuglen/-låget eller til betjeningspanelet.
- GOURMET-TJEK må ikke lægges på betjeningspanelet, når grillen tages i brug.
- Sørg for at bære varmeisolerende handsker, når du berører temometrets føler og ledning.
- Dette apparat kan være følsomt over for statisk elektricitet. Dette kan medføre fejl.

Til trækulsgrill:
- Tænd op i grillen som normalt.
- Den elektroniske enhed skal anbringes uden for grillen.
- Til griller uden sidehylder anbefaler vi, at du bruger den aftagelige sidehylde fra OUTDOOR**CHEF** eller placerer et bord tæt på trækulsgrillen.
- Sæt sensorens stik ind i den dertil beregnede bøsning på siden af GOURMET-TJEK.
- Programmér GOURMET-TJEK efter eget ønske.
- Stik sensoren ind i grillmaden.
- Læg låget på. På denne måde bliver ledningen fikseret uden at blive beskadiget.


Elektronikenheden må hverken fastgøres på grill-kuglen/-kappen eller på betjeningspanelet.
Anvendelse i ovn

Elektronikenheden skal anbringes uden for bageovnen.
- Målesensorens kabel fastgøres gennem bageovnslågen.
- Sørg for, at sensorens stik sidder fast i termometrets stikkobling.
- Hvis der trænger vand eller damp ind i stikkoblingen, kan dette forringe kontakten og føre til forkerte temperaturvisninger. Tør hver gang sensorens stik af med en klud, før sensoren tilsluttes til termometret.
- Når stegen er færdig, skal man trække metalmålesensoren ud af kødet iført en handske.


Berør hverken målesensoren eller kablet med bare hænder.

10. RENGØRING

Både ledning og sensor skal rengøres hver gang efter brug. Til rengøring bruges en fugtig klud med lidt opvaskemiddel. Gnid snavset væk. Tør efter med en frisk, fugtig klud og tør herefter ledning og sensor af. Hvis sensoren med sonden har fået en brun misfarvning, anbefaler vi rengøring med normal ståluldssvamp.


Hverken temometrets elektroniske enhed eller sensoren med stikket må vaskes under rindende vand eller lægges i blød i rindende vand. Dette kan medføre, at temometret beskadiges så meget, at det ikke længere kan anvendes.

11. FORSIGTIGHEDSFORANSTALTNINGER

- Vær forsigtig, så kablet eller måleføleren ikke beskadiges.
- Udsæt aldrig målesensoren for åben ild.
- Opbevar metalmålesensoren og kablet utilgængeligt for børn.
- Udsæt aldrig instrumenterne for længerevarende og direkte sollys.
- Brug ikke instrumentet i mikrobølgeovnen.
- Ret til ændringer af de her anførte oplysninger forbeholdes.
- De i denne brugsanvisning trykte visninger kan variere fra de faktiske visninger på grund af trykketekniske begrænsninger.
- Producenten og dennes leverandører påtager sig intet ansvar for eventuelle skadeserstatningskrav for skader, tab eller øvrige fordringer, der opstår ved anvendelse af dette produkt.
- Læs altid brugsanvisningen igennem før brug af GOURMET-TJEK.

12. TEKNISKE DATA

Temperaturområde: 32° F – 523° F / 0° C – 250° C
Batterier termometer/timer-enhed: 1 x 1.5 V AAA


Dette apparat kan reagere følsomt over for statisk elektricitet, der også kan føre til fejlfunktioner.



DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
8052 Zürich-Switzerland

OUTDOORCHEF.COM

KERNETEMPERATURER

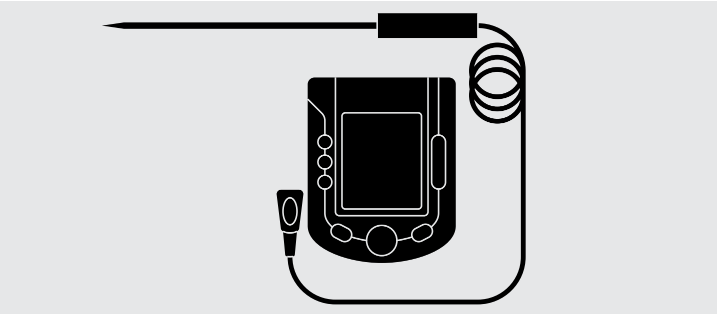
Oksekød	**optimalt**	**mere rødt**
Roastbeef / Entrecôte / T-Bonesteak	54 - 57° C	40 - 44° C
Højreb	58 - 62° C	
Kalvekød		
Tyksteg	57 - 62° C	37 - 40° C
Kalvekotelet	58 - 64° C	
Spareribs	86 - 90° C	
Svinekød		
Filet / Nyrestykke	58 - 62° C / 64° C	
Nakkesteg	70 - 75° C	
Spareribs	80 - 85° C	
Lam		
Rygfilet	48 - 55° C	
Lammekølle	58 - 64° C	
Fjerkræ, alle stykker	mindst 70° C	

Få detaljerede oplysninger om kernetemperaturer hos slagteren.



TERMOMETRU CU SENZOR DUAL / TIMER 293A25

INSTRUCTIUNI DE UTILIZARE: GOURMET-CHECK



1. INSTALAREA BATERIEI

Deschideti capacul bateriei de pe spatele unitatii. Introduceti o baterie AAA respectind desenele de polaritate din interiorul compartimentului bateriei. Inchideti bine capacul bateriei.

2. INTRODUCEREA SENZORULUI

Pentru a evita strivirea cablului de capac, introduceti cablul cu senzorul printr-o gaura din capac.
Apoi introduceti mufa senzorului in soclu specificat pe lateralul unitatii. Va rugam, de asemenea, sa verificati si sectiunea 9.

3. PORNIREA UNITATII

Tineti apasat butonul "ALERT" timp de 2 secunde pentru a deschide sau inchide unitatea. Cand unitatea este deschisa pe ecranul LCD va aparea:

ACTUAL OVEN:
Afiseaza «---». Indica dupa 3 secunde temperatura masurata
Setarea cuptorului: 122° F (50° C) sau ultima setare din memorie.

ACTUAL FOOD:
Afiseaza «---». Indica dupa 3 secunde temperatura masurata
Setarea cuptorului: 122° F (50° C) sau ultima setare din memorie.

Pentru activarea alarmei audio
Apasa butonul «ALERT» scurt va activa alarma audio. Pe display este afisat «FOOD» (( )).

4. SCHIMBAREA SETARII INTRE GRADE FAHRENHEIT SI CELSIUS

Apasati butonul «° C /° F» pentru a putea citi temperatura in grade Celsius sau Fahrenheit.
Gama de temperature (afisate):
Actual oven: 32° F - 523° F / 0° C - 250° C
Set oven: 32° F - 523° F / 0° C - 250° C
Actual food: 32° F - 523° F / 0° C - 250° C
Set food: 32° F - 523° F / 0° C - 250° C
Nota: daca temperatura depaseste 250° C pe display va aparea „HH".
Temperatura barbecue-ului este prea mare si trebuie redusa.

5. SETAREA TEMPERATURII ALIMENTELOR

1. Apasati butonul «SET FOOD» pentru a avansa la temperatura setata de 1° C / 1° F.
2. Gama de temperatura este 86° F – 523° F (30° C - 250° C).
3. Cand temperatura actuala a alimentelor depaseste temperatura setata, unitatea va emite un beep si temperatura actuala de pe display (pictograma de cifre + alerta) va clipi continuu.
4. Apasati orice buton o singura data pentru a opri beep-urile si clipitul temporar. Clipitul va continua atata timp cat temperatura preparatelor va fi mai mare decat temperatura setata.
5. Daca temperatura actuala a preparatelor este mai mare decat temperatura setata pentru mai mult de 2 minute, alarma se va activa din nou.

Prioritizarea alarmelor:
TIMER •FOOD •OVEN •OVERTIME
OVEN: 1x Beep (pe secunda) / FOOD: 2x Beep (pe secunda)
TIMER: 3x Beep (pe secunda) / OVERTIME: 4x Beep (pe secunda)

6. PENTRU A SETA TEMPERATURA CUPTORULUI

1. Apasati butonul «SET OVEN» pentru a avansa la temperatura setata de 1° C / 1° F.
2. Gama de temperatura este intre 86° F – 523° F (30° C - 250° C).
3. Cand temperatura actuala a cuptorului depaseste temperatura setata, unitatea va emite beep-uri pentru 20 de secunde (1 beep: pe secunda) si temperatura actuala a cuptorului de pe display (pictograma de cifre + alerta) va clipi continuu.
4. Apasati orice buton o singura data pentru a opri beep-urile si clipitul temporar. Clipitul va continua atata timp cat temperatura cuptorului va fi mai mare decat temperatura setata.
5. Daca temperatura actuala a preparatelor este mai mare decat temperatura setata pentru mai mult de 2 minute, alarma se va activa din nou.

7. PENTRU A SETA TEMPORIZATORUL

1. Apasati butonul "OVEN / TIMER" pentru a selecta timpul pe display (standard 0:00:00).
2. Setati timpul prin prin apasarea butoanelor «HOUR» si «MIN» (de exemplu 1 ora 30 minute) iconita «▼» apare si sta aprinsa continuu.
3. Apasati butonul «START / STOP» pentru a porni temporizatorul. Iconita «▼» va clipi la fiecare secunda.
4. Apasati butonul «START / STOP» pentru a opri temporizatorul.
5. Cand temporizatorul este pe pauza, apasati butoanele «HOUR» si «MIN» pentru a reajusta timpul inainte de a apasa butonul «START / STOP» pentru a relua temporizatorul de la cea mai noua setare a timpului.
6. Cand temporizatorul este pe 0:00:00, va emite beep-uri (3 beep-uri pe secunda) pentru 20 de secunde si numerele vor clipi continuu. Iconita «▲▼» clipeste si numaratoarea crescatoare a overtime-ului porneste.
7. Cand numaratoarea crescatoare a overtime-ului este pe pauza, apasati butoanele «HOUR» si «MIN» pentru a ajusta timpul din nou. Apasati butonul «START / STOP» pentru a relua temporizatorul de la cea mai noua setare a timpului.
8. Cand numaratoarea crescatoare a overtime-ului atinge limita = 9:59:59, numerele se vor reseta si vor afisa 0:00:00, un beep de avertizare va aparea (4 beep-uri pe secunda) pentru 20 de secunde si display-ul va clipi.
9. Dupa 20 de secunde, timpul se va intoarce la (0:00:00) afisaj fara iconita «▲▼».
10. Apasati butoanele «SET OVEN / HOUR» si «MIN» in acelasi timp pentru a reseta/sterge timpul la zero (0:00:00).

8. PENTRU A CONTORIZA CRESCATOR

1. Apasati butonul «OVEN / TIMER» pentru a intra in modul timp.
2. Apasati butoanele «SET OVEN / HOUR» si «MIN» in acelasi timp pentru a reseta/sterge timpul la zero 0:00:00.
3. Apasati butonul «START / STOP» pentru a porni sau a opri contorizarea crescatoare. Iconita «▲» clipeste la fiecare secunda.

9. PLASAREA TERMOMETRULUI IN TIMPUL FOLOSIRII SI MASURI DE SIGURANTA

Utilizarea la barbecue/ Pentru grill-uri pe gaz:
- Prima data, aprindeti grill-ul cu gaz.
- Unitatea electronica nu trebuie sa fie plasata in interiorul barbecue-ului.
- Introduceti cablul si senzorul prin una din cele 3 gauri din capac si inserati mufa senzorului in soclu de pe lateralul termometrului GOURMET-CHECK.
- Programati GOURMET-CHECK dupa cerinte.
- Introduceti senzorul in preparat.
- Inchideti capacul.
- Nu fixati GOURMET-CHECK pe capacul barbecue-ului si nici pe panoul de control.
- Nu plasati GOURMET-CHECK pe panoul de control in timpul utilizarii barbecue-ului.
- Atingeti sonda sau cablu doar cu manusi rezistente la temperatura.
- Dispozitivul poate fi sensibil la incarcari electrostatice, care pot duce la defectiuni.

Pentru grill-uri cu carbune:
- Prima data, aprindeti grill-ul pe carbune ca de obicei.
- Unitatea electronica nu trebuie sa fie plasata in interiorul barbecue-ului.
- Pentru grill-uri fara mese laterale, va recomandam sa folositi masutele laterale OUTDOOR**CHEF** sau asezati o masa langa grill-ul pe carbune.
- Inserati mufa senzorului in soclu de pe lateralul termometrului GOURMET-CHECK.
- Programati GOURMET-CHECK dupa cerinte.
- Introduceti senzorul in preparat.
- Inchideti capacul. Pozitionati cablul in asa fel incat sa nu fie deteriorat.


Nu fixati unitatea electronica pe capacul barbecue-ului si nici pe panoul de control.

Utilizarea la cuptor:
- Unitatea electronica trebuie plasata in afara cuptorului. Cablul de la senzor este securizat de usa cuptorului.
- Asigurati-va ca mufa senzorului de la celalalt capat este conectata bine in termometru.
- Daca vor cadea picaturi de apa sau vapori in conexiunea termometrului va rezulta un contact incorect si de asemenea o citire incorecta a temperaturii. Stergeti mufa senzorului cu o laveta de fiecare data cand o introduceti in termometru.
- Cand preparatele sunt gata, scoateti sonda metalica din preparat cu o manusa rezistenta la temperatura.


Nu atingeti sonda/firul cu mainile libere.

10. CURATAREA

Spalati cablul si sonda dupa fiecare utilizare prin stergerea cu un servet ud si o solutie de curatare.
Clatiti cu un servet ud si apoi uscati.
Daca sonda a devenit maro, va recomandam sa folositi un servet standard de bumbac.


Nu spalati unitatea electronica, nu scufundati senzorul sau plug-ul in apa sau sub jet de apa. Aceasta poate cauza ca dispozitivul sa nu mai functioneze.

11. PRECAUTII

- Aveti grija sa nu rupeti sau deteriorati capacul sau sonda.
- Nu expuneti sonda sau capacul la flacari deschise.
- Purtati intotdeauna manusi rezistente la temperatura cand atingeti sonda metalica sau firul in timpul sau dupa terminarea preparatelor.
- Nu atingeti cu mainile libere.
- Tineti sonda metalica si firul departe de copii.
- Nu lasati niciodata dispozitivul in soare.
- Nu folositi dispozitivul in cuptorul cu microunde.
- Continutul de mai sus se poate schimba fara o notificare prealabila.
- Afisarea din acest manual poate fi diferita de afisarea actuala din motive de printare limitata.
- Producatorul si distribuitorii nu isi asuma raspunderea catre tine sau alta persoana pentru cheltuieli din daune, profituri pierdute, sau orice alte cereri provenite din folosirea produsului.
- Cititi instructiunile de folosire inainte de a pune dispozitivul GOURMET-CHECK in folosinta.

12. SPECIFICATII

Gama de temperaturi: 32° F – 523° F / 0° C – 250° C
Bateria pentru termometru: DC 1.5 V marimea AAA x 1 buc.


Dispozitivul poate fi sensibil la descarcari electrice, daca apar defectiuni sau descarcari electrice.

TEMPERATURI DE BAZA

Vita	**Medium-rare**	**In sange**
Friptura de vita / Antricot / Friptura t-bone	54 - 57° C	40 - 44° C
Costita / Muschi de vita	58 - 62° C	
Vitel		
Medalioane file / Crupa	57 - 62° C	37 - 40° C
Cotlete vitel	58 - 64° C	
Coaste	86 - 90° C	
Porc		
File / Muschi	58 - 62° C / 64° C	
Spata	70 - 75° C	
Coaste	80 - 85° C	
Miel		
Muschi	48 - 55° C	
Picior	58 - 64° C	
Pui, toate tipurile	cel putin 70° C	

Pentru alte detalii cu privire la temperaturile interioare puteti contacta macelarul din apropiere.